

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

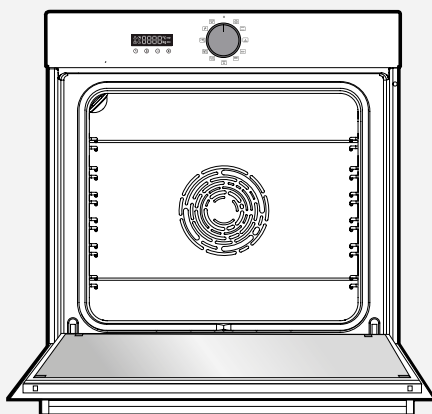
SV

Brandt



BRUGERVEJLEDNING DA

OVN



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BYCert.6011825

Kære kunde,


Du har lige anskaffet et BRANDT produkt, og vi takker for tilliden du viser os.

Vi har udviklet og fremstillet dette produkt med tanke på dig, din livsstil og dine behov, for at det på bedste måde skal imødekomme dine forventninger. Dette produkt har vi lagt vores knowhow, vores innovationsindsats og al den lidenskab, der har drevet os i mere end 60 år.

I vores utrættelige bestræbelser på altid at tilfredsstille vores kunders behov endnu bedre står vores kundeservice naturligvis til rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og lytte til dine forslag.

Du kan også gå ind på vores website på www.brandt.com, hvor du finder alle vores seneste innovationer, samt nyttige supplerende oplysninger.

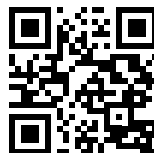
BRANDT er glad for at følge dig i din hverdag og vi håber, at du vil få det bedste udbytte af dit køb.



Etiketten "Origine France Garantie" giver forbrugerne sporbarhed af et produkt ved at give en klar og objektiv angivelse af oprindelse. BRANDT-mærket er stolt af at anbringe denne etiket på produkter fra vores franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

BVC cert. 6011825

<https://brandt.fr/>



Vigtigt:

Inden opvaskemaskinen tages i brug, bør du læse denne installations- og brugsvejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i opvaskemaskinens funktioner



SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	4
MILJØ OG ENERGIBESPARELSE	6
Miljø	6
Tip til energibesparelse.....	6
INSTALLATION AF DIT APPARAT	7
Valg af placering og installation	7
Elektrisk tilslutning	8
BESKRIVELSE AF DIT APPARAT	9
Præsentation af ovnen	9
Display- og kontroltaster	9
Tilbehør	10
BRUG AF DIN ENHED	12
Indstillinger	12
Indstillingsmenu	13
Tilberedningstilstande	14
Start af madlavning.....	15
VEDLIGEHOLDELSE AF DIN ENHED	17
Interiør - udvendig rengøring.....	18
Anomalier og løsninger	19
EFTERSALGSSERVICE	21
Interventioner	21
TILBEREDNINGSSTØTTE	21
Madlavningskort	22
Opskrifter med gær	24
Funktionelle egnethedsprøver	25
Funktioner med automatisk kombineret damp	26



VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER, SOM SKAL LÆSES NØJE OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Når du modtager apparatet, skal du straks pakke det ud eller straks få det pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragsedlen, og behold en kopi af den.

Vigtigt:

Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for.

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

ADVARSEL:

— Selve ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovndør.

— Før du foretager en pyrolyse rengøring af ovnen, skal du tage alle tilbehørsdele ud og fjerne de værste overstænkninger.

— I rengøringsfunktion kan ovnens overflader blive mere varme end under normal brug. Det anbefales at holde børn på afstand.

Det anbefales at holde børn på afstand.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

PAS PÅ :

Sørg for, at apparatet er frakoblet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er afkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder



Vigtige sikkerhedsregler

i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

— Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificerede person for at undgå enhver fare.

— Dette apparat kan installeres på et køkkenbord eller indbygges i et møbel som angivet på installationsskemaet.

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For at opnå større stabilitet skal ovnen fastgøres i møblet med de 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det kan give overophedning.

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom:

Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser. På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsemæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Ovnen skal være standset, før

ovnkammeret gøres rent.

Der må ikke foretages ændringer i dette apparats egenskaber, det kan udgøre en fare for dig.

Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.



MILJØ

Emballagematerialet til denne enhed kan genbruges. Deltag i genbrug af dem og beskyt miljøet ved at placere dem i de kommunale containere, der er beregnet til dette formål.



Dit apparat indeholder også mange genanvendelige materialer. Det er derfor markeret med dette logo for at indikere, at brugte apparater ikke må blandes med andet affald.

Genbrug af apparater, der er organiseret af din producent, vil således blive udført under de bedste forhold i overensstemmelse med det gældende europæiske direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt dit rådhus eller din forhandler for indsamlingsstederne for brugte apparater tættest på dit hjem.

Vi takker dig for dit samarbejde om miljøbeskyttelse.

Energibesparende tip

Hold ovndøren lukket under tilberedningen.



VALG AF PLACERING OG INSTALLATION

Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det.

Dette apparat kan installeres enten under en plade (A) eller i kolonne (B). Hvis møblet er åbent, skal åbningen være på højst 70 mm bagpå C i D. Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne ud, og der forbores et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. Fastgør ovnen ved hjælp af de to skruer. Sæt gummiholderne på plads igen.



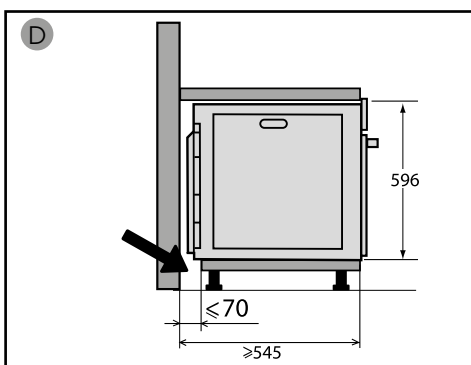
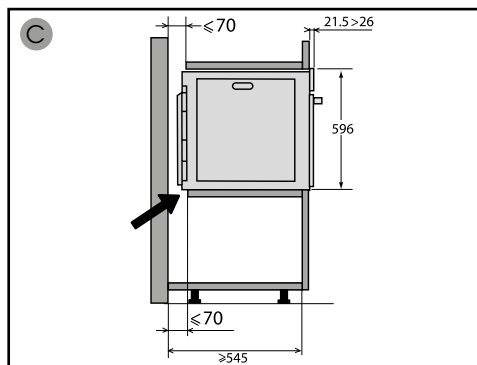
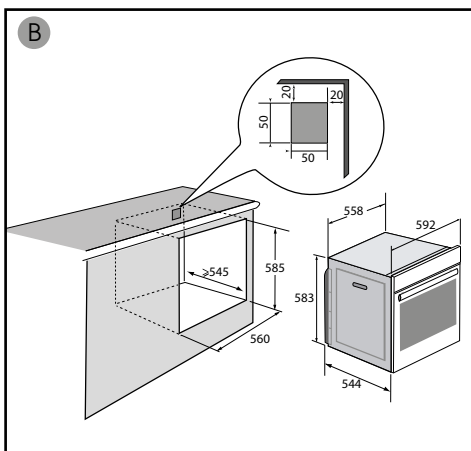
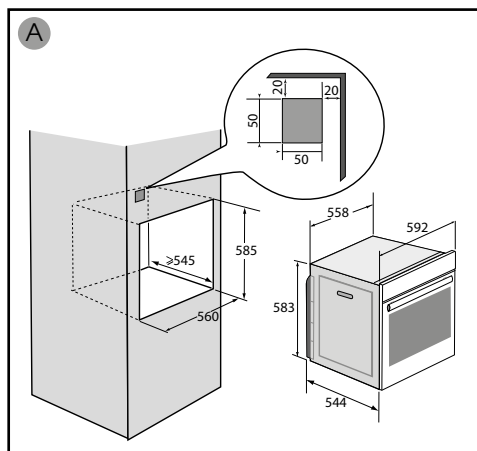
Godt råd

For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.



Advarsel:

Hvis den elektriske installation i dit hjem kræver ændringer for at tilslutte dit apparat, skal du ringe til en kvalificeret elektriker. Hvis ovnen viser uregelmæssigheder, skal du frakoble apparatet eller fjerne sikringen, der svarer til ovnens tilslutningsledning.






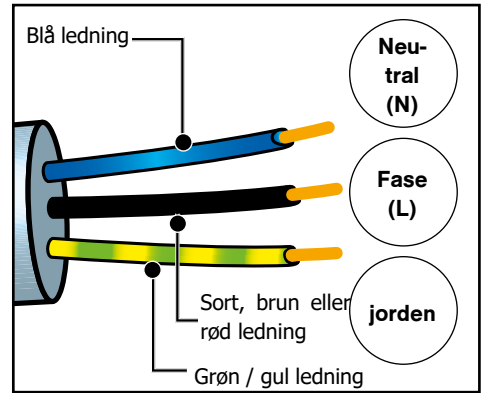
ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen skal tilsluttes med et standard strømføringskabel med tre ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal være sluttet til elnet med 220~240 volt ved brug af et standard strømstik CEI 60083 eller en omnipolær afbryderanordning iht. gældende bestemmelser for installation.



Attention

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til apparatets klemskrue  og installationen skal have jordforbindelse. Installationens sikring skal være på 16 A.



Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.

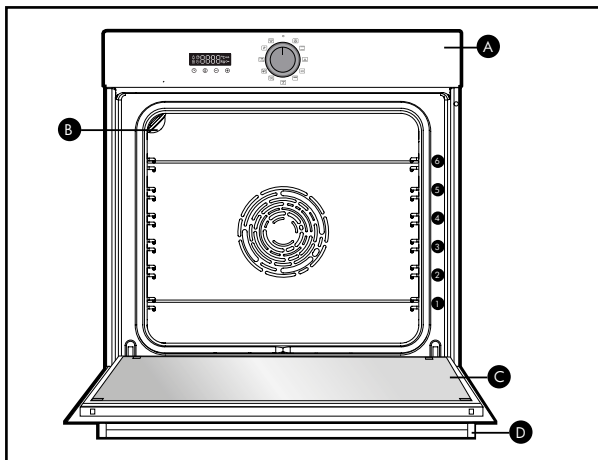
• Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la température la plus élevée. afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.



Præsentation af ovnen

PRÆSENTATION AF OVNE



A Betjeningspanel

B Lampe

C Låge

D Håndgreb

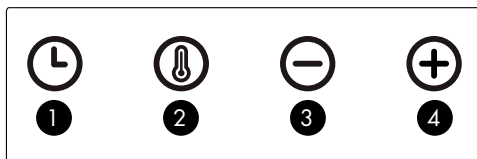
Denne ovn har 6 ribbepositioner til tilbehørsdele: ribbe 1 til 6.

• Visning på display



- Tilberedningstid
- Slutning på tilberedning
- Spærring af tastatur
- Minutur
- Temperaturindikator
- Indikator for forvarmning
- Låsning af låge

• Taster



- 1** Indstilling af klokken og varighed
- 2** Indstilling af temperatur
- 3** - tasten
- 4** + tasten

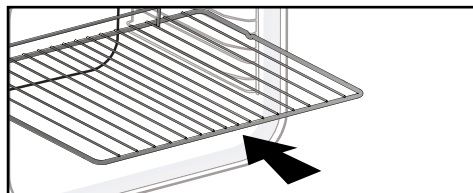


TILBEHØR

- **Sikker rist, der ikke kan vippe**

Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

Risten, der er sikret mod vipning, skubbes ind i ovnen.



- **Universal bradepande 45 mm**

Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



 **Advarsel :**

Fjern tilbehøret og hylderne fra ovnen inden pyrolyserensning påbegyndes.

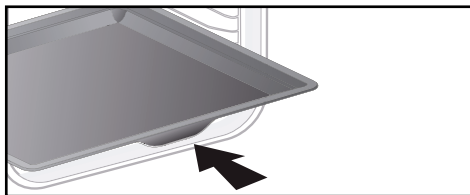
 **Advarsel :**

Under påvirkning af varme kan tilbehør deformeres uden at påvirke deres funktion. De vender tilbage til deres oprindelige form, når de afkøles.



• Bageplade 20 mm

Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovenlågen. Meget god til bagning af cookies, småkager, tørkager, små kager i form. Dens hældende form gør det let at flytte dine tilberedninger til et fad. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.



Rådgivning:

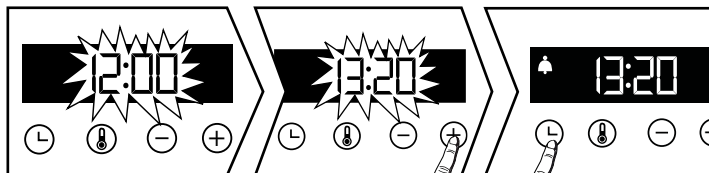
For at undgå udslip af dampe, når du tilbereder fedtet kød, anbefaler vi, at du tilsætter en lille mængde vand eller olie i bunden af gryden.



RÉGLAGES

• Indstilling af klokken

Når ovnen tændes , blinker displayet på 12:00.

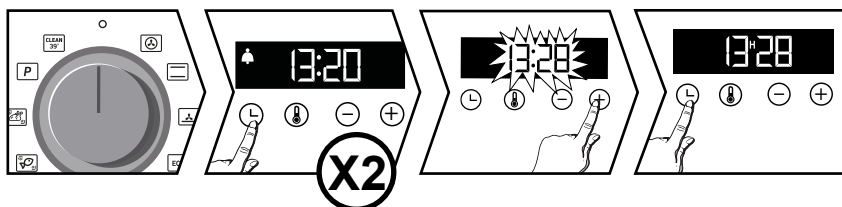


Når ovnen tændes , blinker displayet på 12:00.

Klokken indstilles med tasten+ eller -.Godkend med tasten . Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

• Ændring af klokken

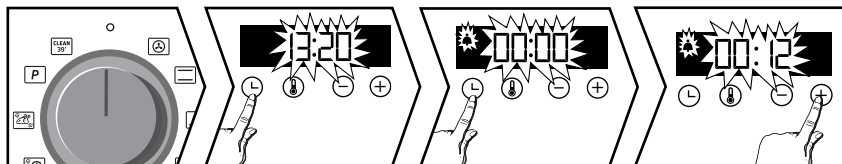
Funktionsvælgeren skal stå på position 0.



Tryk på tasten symbolet symbolet vises tryk igen på .Justér urets indstilling med tasten + eller - .Godkend med tasten . Registrering af den justerede tid sker automatisk efter nogle sekunder.

• Minutur

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.



Funktionsvælgeren skal stå på position 0.

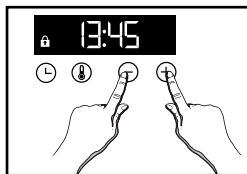
Tryk på tasten symbolet blinker. Indstil minuturet med tasten+ eller - . Godkend med tasten .

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet. For at annullere skal du vende tilbage til menuen for minutur og indstille det på 00:00. Uden godkendelse vil registreringen automatisk blive udført efter få sekunder




Brug af din enhed

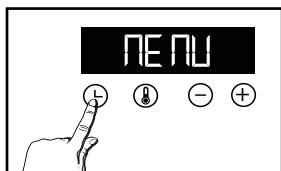
• SPÆRRING AF TASTATUR




Tryk samtidigt på tasterne + og -, indtil symbolet  vises på skærmen. For at oplåse trykkes samtidigt på tasten + og -, indtil symbolet  forsvinder fra skærmen.

MENU

Du kan lave flere forskellige indstillinger på ovnen. For at gøre dette: Tryk på tasten , indtil "MENU" vises, for at komme til tilstand for indstilling.



Tryk igen på tasten  for at gennemse de forskellige indstillinger. Aktiver eller deaktiver med tasterne + et - de forskellige parametre, se tabellen i det følgende:

	AUTO: Når i tilstand for tilberedning slukker lyset i oven efter 90 sekunder ON: Når i tilstand for tilberedning er lampen tændt hele tiden.
	Aktiver/deaktiver tasternes bip
	Aktiver/deaktiver booster-tilstand
	Aktiver/deaktiver demo-indstilling

For at gå ud af "MENU" trykkes igen på .



Brug af din enhed

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Fonctions manuelles :



ROTARENDE VARMLUFT*

Min.temperatur 35°C, maks.temperatur 250°C
Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.



TRADITIONEL OVN

Min.temperatur 35°C, maks.temperatur 275°C
Anbefales til en langsom og udsøgt tilberedning: Vildt steg m.m. Til at brune en oksesteg. Til langtidstegning i stegeso eller cocotte af gryderetter, som er startet på komfur (coq au vin, ragout).



KUN VARMLUFT

Min. temperatur 75°C, maks. temperatur 250°C
Anbefales til fugtige retter (quiche, saftige frugttærter m.m.). • Dejen bliver mere sprød på undersiden. Anbefales til tilberedninger der hæver (kage, brioche, kouglof m.m) og til souffléer, som ikke bliver forhindret i at hæve af en skorpe oven på.



ØKO*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Denne position muliggør en energibesparelse og bevare samtidigt bagningens kvalitet. Al tilberedning sker uden forvarmning.



KRAFTIG GRILL

Min. temperatur 180°C, maks. temperatur 275°C
Anbefales til at grille toasts, gratinere en ret, brune en crème brûlée m.m.



VARMLUFTS GRILL

Min.temperatur 100°C, maks.temperatur 250°C
Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil bradepanden ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekølle, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.

Automatiske funktioner :

Brandt tilbyder dig 3 ny funktioner, der automatisk kombinerer to stegemåder: traditionel stegning og damptilberedning, der bevare madvarernes ernæringsværdier og giver en hurtigere tilberedning.



HVIDT KØD

Anbefalet til bevaring af svine- og kalvesteges mørhed



FISK

Anbefales til stegning af hele fisk og fileter.



FJERKRÆ

Anbefales til stegning af kyllinger, kalkuner, perlehøns og ænder.

Ved disse tre funktioner skal der blot tilføjes lunke vand i tilstrækkelig mængde i din bradepande, der sættes i ovnen på den nederste ribbe, mens den madvare, der skal steges, sættes på niveau 3.

Angående den vandmængde, der skal tilføjes i bradepanden, henvises til skemaet over kombinerede automatfunktioner med damp sidst i vejledningen.

** Tilberedningsmetode udført i henhold til kravene i standard EN 60350-1: 2016 for at påvise overholdelse af energimærkningskravene i europæisk regulering EU / 65/2014.*



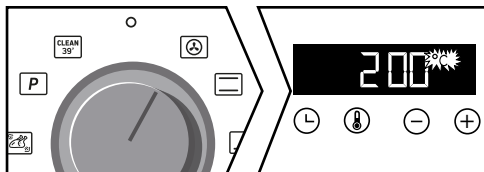
Brug af din enhed

START AF MADLAVNING

• Starter øjeblikkelig madlavning

Programmøren skal kun vise klokkeslættet. Dette skal ikke blinke.


Drej funktionsvælgeren til den ønskede position.





Vedrørende de manuelle funktioner:


Temperaturen begynder straks at stige. Ovn anbefaler en temperatur, der kan ændres. Ovn varmer, og indikatoren for temperatur blinker. Ovn sender en række bip, når den har nået den programmerede temperatur.

Vedrørende automatiske funktioner:


 vises på displayet.


Vælg din madvare ved hjælp af skemaet sidst i vejledningen. Tryk på tasterne + og - indtil du ser det ønskede skema på displayet og godkend herefter med tasten .

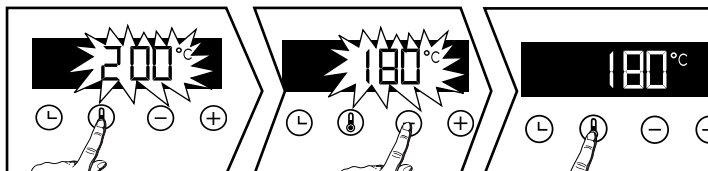
En vægt blinker, indtast din madvares faktiske vægt med tasterne + og - godkend .

Der er intet andet at indstille: stegetemperaturen og -tiden udregnes automatisk. Klokkeslættet for endt stegning blinker, godkend med tasten . Din stegning begynder straks herefter.



• Ændring af temperaturen

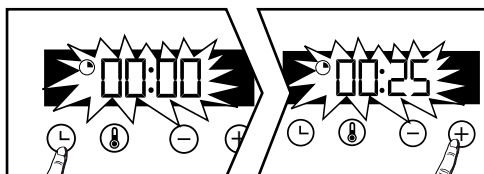
Tryk på .

Juster temperaturen med + eller -. Godkend ved at trykke på .



• Programmering af varighed

Udfør en øjeblikkelig tilberedning, og tryk derefter på , tilberedningstiden  blinker, og indstillingen er nu mulig. Tryk på + eller - for at indstille tilberedningstiden.







Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.

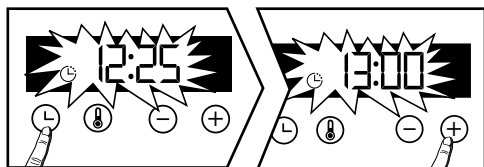
Se tabellen herunder:

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder. Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER	ANBEFALINGER AF VARIGHED
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Tilberedning med udskudt start

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningstiden trykkes på tasten , klokkeslæt for afslutning af tilberedning  blinker.



Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedning med + eller -.

Indlæsningen af slutning på bagning sker automatisk efter nogle sekunder. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.



INTERIØR - UDVENDIG RENGØRING

• Rengøring af hulrummet ved pyrolyse



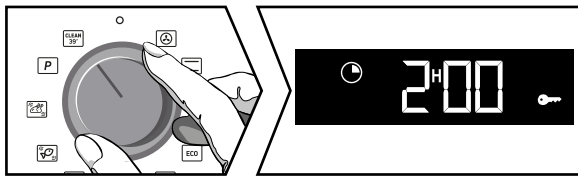
Vigtigt

Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse. Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.

Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er umuligt at låse lågen op under pyrolysen.

• Selvrensning straks

Programvælgeren skal vise dagens klokkeslæt, uden at blinke. Vælg en cyklus med selvrensning ved hjælp af funktionsvælger eller :



= rensning på 39 minutter

- Efter hver stegningen ruller «Clean 39» over skærmen, og du foreslås at starte rensningen. Indstil funktionsvælgeren på denne funktion og godkend med tasten . Varigheden 0:39 defilerer skiftevis med «Clean 39», og din rensning starter. Efter nogle minutter ses en nøgle, og ovndøren låses af sikkerhedsårsager automatisk under hele programmet.

Hvis du ønsker at starte en «Clean 39» ved kold eller utilstrækkeligt varm ovn, er betingelserne for start af denne rensfunktion ikke opfyldt. 0:00 vises på displayet, og du kan herefter vælge en anden selvrensningsposition .

= **Pyrolyse på 2 timer eller halvanden time**, alt efter hvad du ønsker. Indstil funktionsvælgeren på denne funktion.

Indstil funktionsvælgeren på denne funktion. vises på displayet. Tryk på + for at vælge din pyrolyse, afhængigt af hvor snavset din ovn er.

Den valgte varighed, 2:00 (eller 1:30) vises på displayet. Godkend med tasten . (eller) vises, og pyrolysen starter.

Ved slutningen af rensningen, viser displayet 00:00, og ovnlågen låses op.

Stil funktionsvælgeren tilbage på 0.

• Udskudt selvrensning

Du kan vælge at udskyde starten på din pyrolyse. Når programmets varighed vises på displayet, trykkes der på knappen , og det ny slutklokkeslæt indstilles med knapperne + og -, hvorefter det godkendes med . Selvrensningen vil gå i gang senere og slutter på det programmerede klokkeslæt. Stil programvælgeren tilbage på 0, når rensningen er slut.



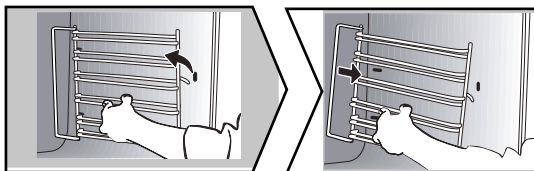
Rengøring

• Rengøring af den udvendige overflade

Brug en blød klud gennemblødt i vinduesrensers. Brug ikke skurecremer eller en skrubesvamp.

• Rengøring af trådstativene

Skil trinledningerne ad for at rengøre dem. Løft den forreste del af trinnet op; skub hele trin op, og slip den forreste krog fra huset. Træk derefter let skridtet mod dig for at løsne de bageste kroge fra deres hus. Fjern de to trin.



• Rengøring af dørglas

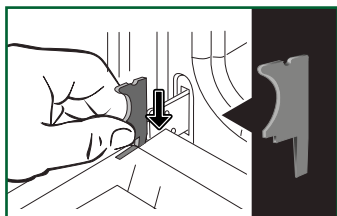
Advarsel:

Brug ikke skurepulver, slibende svamp eller metalskrabere til at rengøre ovns glasdør, som kan ridse overfladen og få glasset til at knuses.

Fjern først det overskydende fedt fra den indvendige rude med en blød klud og opvaskemiddel. For at rengøre de forskellige indvendige ruder skal du adskille dem på følgende måde:

• Rengøring af dørglas

Åbn døren helt, og bloker den ved hjælp af den plastkile, der findes i enhedens plastpose.



Fjern den første afskårne rude: tryk med et værktøj (skruetrækker) i placeringen (A) for at fjerne ruden, og fjern den derefter.

Vigtig:

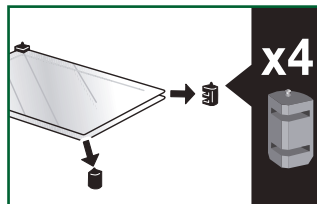
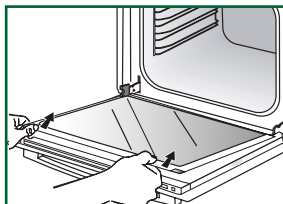
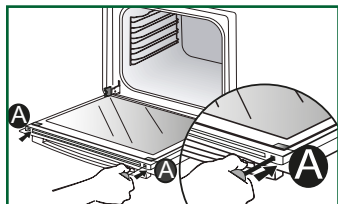
Sørg for at markere retningen for samling af dette 1. vindue (skinnende side mod dig)



Rengøring

Afhængigt af modellen består døren af to ekstra ruder med en sort gummi afstand i hvert hjørne. Fjern dem om nødvendigt for rengøring.

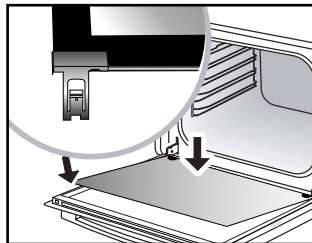
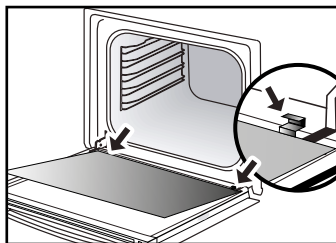
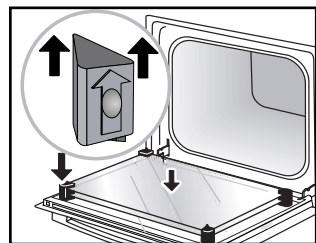
Nedsenk ikke vinduerne i vand. Skyl med rent vand og tør det af med en frugfri klud.



• Montering af dørvinduerne

Efter rengøring skal du flytte de fire opadgående gummistop og placere glassamlingen igen.

Sæt den sidste rude i metalstoppene, og klip den derefter med den blanke side mod dig. Fjern plastkilen. Din enhed er i drift igen.

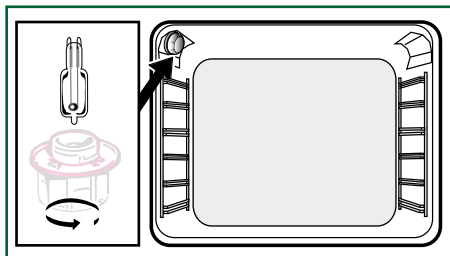


• Udskiftning af pæren



Advarsel:

Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet.



Pærens egenskaber:

15 W, 220-240 V~, 300°C, sokkel G9.

Du kan endda udskifte lampen, når den holder op med at virke. Bestem vinduet, fjern derefter lampen (brug en elastik til at lette demonteringen). Indsæt den nye pære, og udskift vinduet.



FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Ovnen varmer ikke op.

Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Øg den valgte temperatur.

Lampen i ovnen fungerer ikke.

Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.

Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maks. 1 time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i ovnen. Hvis det fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

Man kan ikke rense ovnen ved brug af pyrolyse.

Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Hvis det drejer sig om en fejl ved lukning af lågen eller ved temperaturføleren, kontaktes kundeservice.

Symbolet blinker på displayet.

Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.

Vibreende støj.

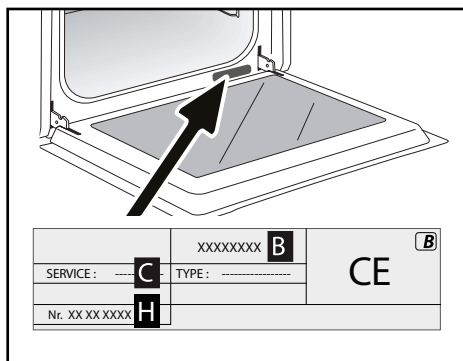
Kontroller, at netledningen ikke er i kontakt med bagvæggen.

Dette påvirker ikke enhedens korrekte funktion, men kan alligevel generere en vibrerende støj under ventilation. Fjern enheden, og flyt ledningen. Udskift din ovn.



INDGREB

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (salgsartikel nr., servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



- B: Forhandlingsreference
- C: Servicereference
- H: Serienummer

ORIGINALDELE:

I forbindelse med reparationer skal du anmode om, at der kun anvendes originaldele.





RETTER	* * * * * * * *														
Kød															
Svinesteg (1 kg)	200	2						180	2						60
Kalvesteg (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Oksesteg	240	2													30-40
Lam (kølle, bov 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Fjerkræ (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Fjerkræ, store dele	180	1													60-90
Kyllingelår					220	3					210	3			20-30
Svine/kalvekoteletter					210	3									20-30
Oksekoteletter (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Fårekoteletter					210	3									20-30
Fisk															
Grillet fisk					275	4									15-20
Kogt fisk (havrude/brasen)	200	3					180	3							30-35
Indpakket fisk	220	3					200	3							15-20
Grøntsager															
Gratiner (tilberedte madvarer)					275	2									30
Kartoffelgratin	200	2					180	2							45
Lasagner	200	3					180	3							45
Farserede tomater	170	3					160	2							30
Kager															
			180	2									180	2	35
Rullede småkager	220	3											180	2	5-10
Brioche	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Pund-til-pund	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Cremer	165	2											150	2	30-40
Cookies - tørkager	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Marengs	100	2											100	3	60-70

* afhængig af model



RETTER	*	*	*	*	*	*	*	*	

Kager

Madeleinekager	220	3					200	3								5-10
Vandbakkelser	200	3					180	3					180	3		30-40
Petit fours af butterdej	220	3					200	3								5-10
Savarinkage	180	3											175	3		30-35
Mørdej	200	1					195	1								30-40
Butterdej til tærte	215	1					200	1								20-25
Gærdej til tærte	210	1					200	1								10-30

Diverse

Spyd	220	3			210	4										10-15
Postej	200	2					190	2								80-100
Pizzamørdej	200	2														30-40
Pizzagærdej																15-18
Quiche																35-40
Soufflé													180	2		50
Pie	200	2														40-45
Brød	220						200		220							30-40
Ristet brød	180				275	4-5										2-3
Lukket trykkoger (stuvning)	180	2											180	2		90-180

* afhængig af model

**Ovnen foropvarmes til temperaturen anført.**

Før kødet stilles i ovnen skal det have stået i mindst en time ved stuetemperatur.

ÆKVIVALENS: TAL T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Tal	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi



Opskrift med gær (ifølge modellen)

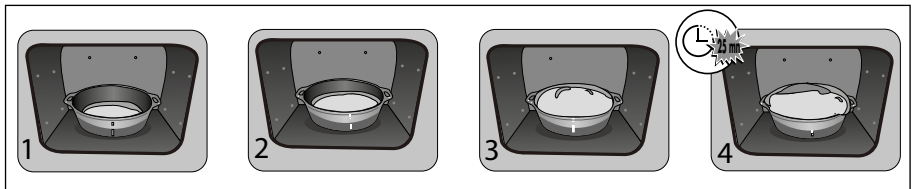
Ingredienser:

● Mel 2 kg ● Vand 1240 ml ● Salt 40 g ● 4 pakker tørret gær

Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .




















Fremgangsmåde: For dejopskrifter med gær. Hæld dejen i et ildfast fad, tag holderne ud af ribberne, og sæt fadet i bunden.

Varm ovnen op med varmluftfunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.





TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350














FØDEVARE	Tilberedningsfunktioner *	TRIN	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	30-40	Ja
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	25-45	Ja
Småkager (8.4.1)		3	dyb plade	175	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade+ rist	160	30-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	20-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		3	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	25-35	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		3	rist	180	90-120	Ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	rist	275	3-6	Ja

* afhængig af model

BEMÆRKNING: For tilberedning i 2 niveauer kan retterne tages ud efter forskellig tilberedningstid



SKEMA OVER KOMBINEREDE FUNKTIONER AUTOMATISKE ASSOCIERET MED DAMP

Knappens position	Visning på programvælger	Madvarer	Kvantitet væske der skal tilføjes
		Kylling	500 ml lunkent vand i bradepanden
		And	500 ml lunkent vand i bradepanden
		Kalkun	500 ml lunkent vand i bradepanden
		Perlehøne	800 ml lunkent vand i bradepanden
		Hele fisk (store)	500 ml lunkent vand i bradepanden
		Hele fisk (flade)	300 ml lunkent vand i bradepanden
		Små hele fisk	300 ml lunkent vand i bradepanden
		Fiskefilet	300 ml lunkent vand i brandpanden
		Svinesteg	500 ml lunkent vand i bradepanden
		Kalvesteg	500 ml lunkent vand i bradepanden

VIGTIGT

Positioner bradepanden (med det lunkne vand) på den nederste ribbe, niveau 1 og din madvare, der skal steges, på ribbe niveau 3.